

Reportage Februar 2017

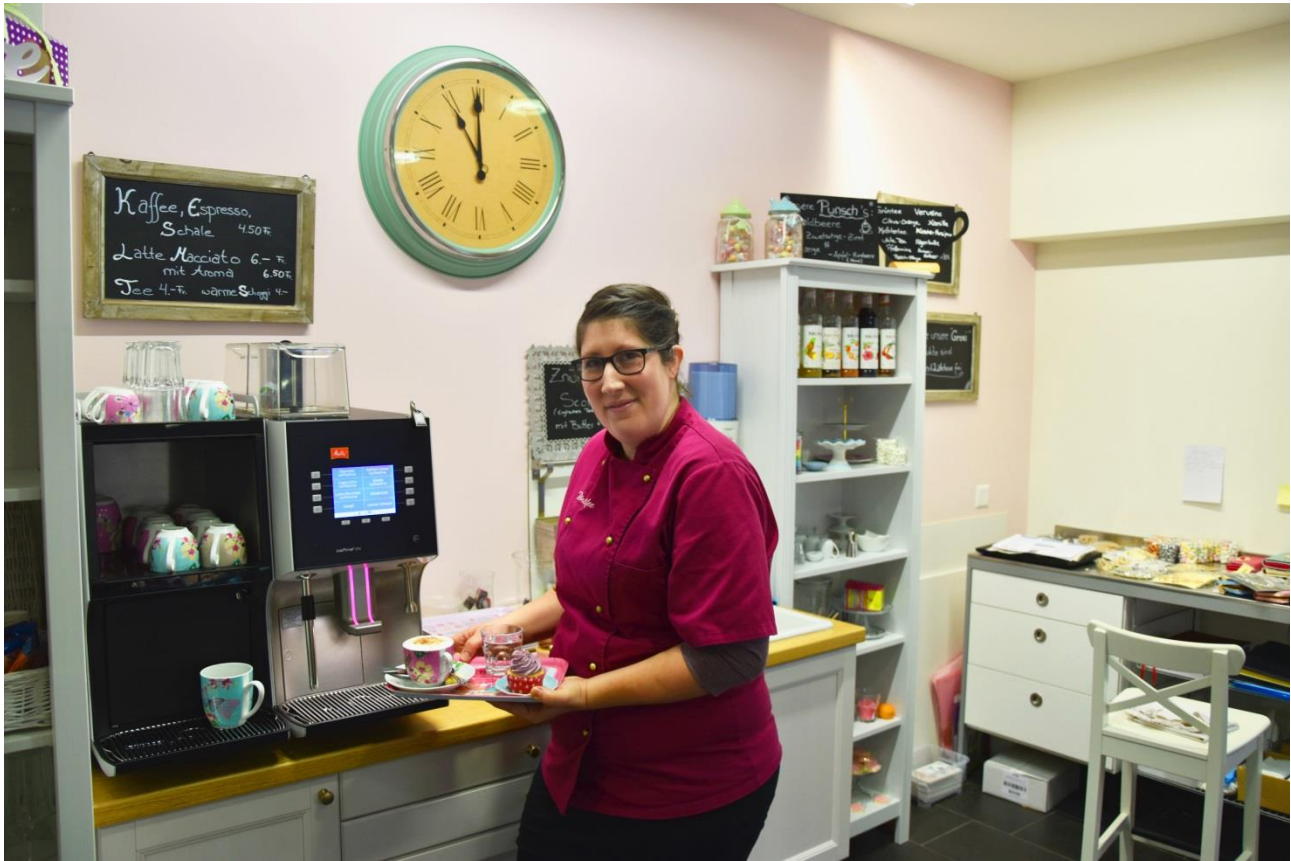
## Von der Torte bis zum Kaffee, die Törtlfee steht für Qualität

Ein feiner Geruch von Backwaren und frisch gebrühtem Kaffee liegt in der Luft, wenn das Reich der Törtlfee betreten wird. Eliane Rohr hat im Herzen von Suhr AG ihr Tortenreich aufgebaut. Nebst der Backstube hat es in den Räumlichkeiten auch ein kleines Kaffee, wo Kundinnen und Kunden inmitten vieler bunten Köstlichkeiten Energie auftanken können. Die Räumlichkeiten strahlen eine schöne Wärme aus und die Liebe zum Detail ist überall spürbar.



### Die Leidenschaft als Beruf

Eliane Rohr hatte schon immer ein Flair für das Gestalten und Verzieren von Torten und hat diese Leidenschaft zu ihrem Beruf gemacht. Die Torten und Cupcakes werden in Handarbeit hergestellt und individuell auf die Wünsche von Kundinnen und Kunden angefertigt. Speziell bei Hochzeiten oder Geburtsfeiern ist die Beziehung zu den Kundinnen und Kunden sehr persönlich, da die Geschmacksrichtungen und die Sujets der Torten in individuellen Gesprächen gestaltet werden. Durch diese gute Beziehung erlebt Frau Rohr diese schönen Emotionen hautnah und freut sich mit ihrer Kundschaft über schöne und einzigartige Momente. Von der individuellen Gestaltung profitieren auch Geschäftskunden, die ihre internen Firmenanlässe mit der eigenen Torte feiern oder externe Anlässe mit den eigenen Backwarengoodies bewerben können. Als sie auf den hohen Zeit- und Kostenaufwand solcher individueller Handarbeit angesprochen wird, lächelt sie und meint: „Lebensqualität und Freude ist wichtiger, als viel zu verdienen“.



## Qualität in allen Bereichen

Der Sinn für das Detail und die Qualität ist auch im Cafébereich deutlich erkennbar. Eliane Rohr nennt es liebevoll ihre „Ecke um aufzutanken“. Die Gäste können in dieser liebevollen Atmosphäre eine Auszeit vom Alltag nehmen und die breite Auswahl an Cupcakes und Torten genießen. Ein weiteres wichtiges Element zum Auftanken ist die Wahl des richtigen Kaffees, da die Qualität im Einklang zu der hohen Qualität der anderen Produkte stehen muss. Frau Rohr hat ein Flair für Kaffee und ist überzeugt davon, dass bei so liebevollen, von Hand gefertigten Produkten, eine beliebige Kaffeemaschine undenkbar ist.

Aus diesem Grund hat sie sich für die XT4 von Cafina entschieden. Einerseits schätzt sie die hohe Qualität in der Tasse und andererseits die Langlebigkeit des Produktes wegen der Edelstahlbrühgruppe. Das eingebaute Milchsystem ermöglicht die perfekte Herstellung von kaltem und warmem Milchschaum, was Kundinnen und Kunden mit hohen Qualitätsansprüchen begeistert. Die Melitta®Cafina®XT4 mit den schlanken Massen (30 cm Breite, 71cm Höhe, 58cm Tiefe) und den zwei schmalen Lichtstreifen am höherverstellbaren Auslauf, im passenden Törtliferosa, unterstützt das Team perfekt und hat einen gut sichtbaren Ehrenplatz in der Feinkonditorei. Verdient hat sie sich diesen Ehrenplatz mit ihrer Effizienz, Qualität und Zuverlässigkeit.

## Bester Geschmack für Personen mit Allergien

Ein weiteres wichtiges Anliegen der Törtlifee sind Produkte für Allergikerinnen und Allergiker. Die grosse Nachfrage nach gluten- und laktosefreien Produkten wird durch eine getrennte Produktion gedeckt, wo schmackhafte Produkte mit alternativen Zutaten gezaubert werden. An den Rezepten wird so lange getüftelt, bis dieselbe Geschmacksqualität wie bei herkömmlichen Produkten erreicht werden kann. Dieser hohe Aufwand für die Spezialprodukte wird gerne getätigt, da einerseits Personen ohne Allergien die Differenz zu den übrigen Produkten nicht merken sollen und andererseits die sehr hohe Qualität im ganzen Sortiment hochgehalten werden will.





## Ein gefragtes Produkt

Das Geschäftsmodell funktioniert so gut, dass im vergangenen Jahr drei zusätzliche Mitarbeiterinnen eingestellt werden konnten. Individuelle Torten für Hochzeiten oder ähnliche Feste sind so gefragt, dass einige Monate im Voraus gebucht werden muss. Allgemein befindet sich das Angebot der Törtlfee im stetigen Wandel, da es immer wieder neue Trends für Farben, Design oder Zutaten gibt. Um aktuell zu bleiben, besucht die passionierte Konditorin verschiedene internationale Weiterbildungsseminare, wo sie sich stets neue Inspiration holt und sich über ihre Leidenschaft austauschen kann.

## Die Familie als wichtigste Unterstützung

Die Familie Rohr steht mit vollem Einsatz und Leidenschaft hinter der Törtlfee. Der Ehemann ist die wichtigste Ansprechperson für alle administrativen Tätigkeiten und gleichzeitig grösster Befürworter seiner Frau und des Unternehmens. Frau Rohr erzählt: „Wenn er nicht gesagt hätte <<Chom jetzt!>>, wäre ich nie in die neuen Räumlichkeiten gezogen.“

Eine weitere grosse Befürworterin ist die elfjährige Tochter, die sich immer öfters in der Freizeit an den Rezepten der Mutter versucht und irgendwann später vielleicht ebenfalls bei der Törtlfee einsteigt.

Eliane Rohr hat Erfolg. Die Gäste verlassen das Törtlireich sichtlich fröhlich und mit einer Schachtel feinsten Cupcakes unter dem Arm. Sie kommen bestimmt bald zurück für einen frischgebrühten Kaffee und einen leckeren Cupcake.